

## パティスリー・サダハル・アオキ・パリ《春限定スイーツ》

イチゴや桜を使った季節限定のケーキやマカロンなど4種類が登場。  
華やかな春色スイーツで「春」を味わおう！

ANAフーズ株式会社が運営する「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」では、イチゴを使ったケーキや、桜のシーズンに合わせて販売するエクレールなど、春色のキュートなスイーツを期間限定で販売いたします。



▲「タルト フレーズ シトロン」イメージ



▲「エクレール サクラ」イメージ

### ■ 春色スイーツの登場

パティスリー・サダハル・アオキ・パリでは、華やかな春色のスイーツ4種類を販売いたします。

イチゴとレモンの爽やかな酸味が楽しめる「タルト フレーズ シトロン」や、なめらかなクリームとたっぷりのイチゴをサンドした「フレジエ」、桜のシーズンに合わせて販売する「エクレール サクラ」など、春の訪れを感じさせるラインアップとなっております。



▲「フレジエ」イメージ

このニュースリリースに関するお問い合わせは・・・

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 広報担当(小野・安保)

TEL 050-3755-0202 E-MAIL [press\\_sweets@ana-foods.co.jp](mailto:press_sweets@ana-foods.co.jp)

## ■商品詳細



### **タルト フレーズ シトロン (950 円 /税込)**

レモンのタルトに、甘酸っぱいイチゴとホワイトチョコレートクリームを飾った「タルト フレーズ シトロン」。爽やかなレモンとイチゴの心地よい酸味に、ホワイトチョコレートの優しい甘味が広がります。サクッとしたタルトの食感も楽しんで。

【販売期間】販売中～3月末(予定)

【販売店舗】丸の内店、東京ミッドタウン店、新宿伊勢丹店、渋谷ヒカリエ ShinQs店



### **フレジエ (920 円 /税込)**

代表的なフランス菓子の一つである「フレジエ」は、フレッシュなイチゴとなめらかなクリームを香ばしいダコワーズ生地で挟んだ一品。ほのかな酸味とまろやかなクリームの味わいが重なります。

【販売期間】3月1日(木)～5月上旬(予定)

【販売店舗】丸の内店、東京ミッドタウン店、新宿伊勢丹店、渋谷ヒカリエ ShinQs店



### **エクレール サクラ (560 円 /税込)**

華やかなピンク色が春を想わせる「エクレール サクラ」。ほんのりとキルシュが香るカスタードクリームに、桜の甘酸っぱさがプラスされた、大人の味わいのエクレアです。口いっぱいに「春」を感じながら、桜の下で食べ歩くのもおすすめです。

【販売期間】3月21日(水)～桜が散るころまで(予定)

【販売店舗】丸の内店、東京ミッドタウン店、新宿伊勢丹店、渋谷ヒカリエ ShinQs店



### **マカロン サクラ (315 円 /税込)**

スペイン産アーモンドを使用したマカロン生地と、芳しい桜のクリームが絶妙にマッチ。口の中にふわりと広がる桜の香りと優しい甘味をお楽しみください。

【販売期間】3月21日(水)～桜が散るころまで(予定)

【販売店舗】国内直営全5店舗

※写真は全てイメージです。実物のデコレーションは全て手作業のため、写真と異なる場合がございます。

※予告なくデザイン及び仕様、販売期間、販売箇所が変更になる恐れがございます。あらかじめご了承ください。

※数に限りがございます。

## ■店舗情報

《丸の内店》	東京都千代田区丸の内 3-4-1 新国際ビル 1F ☎03-5293-2800（営業時間 11 時～20 時/不定休）
《東京ミッドタウン店》	東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウンガレリア B1F ☎03-5413-7112（営業時間 11 時～21 時/不定休）
《新宿伊勢丹店》	東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館 B1F ☎03-3352-1111（営業時間 10 時 30 分～20 時/不定休）
《渋谷ヒカリエ ShinQs 店》	東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs 店 B2F ☎03-6434-1809（営業時間10時～21時/不定休）
《JR 名古屋タカシマヤ店》	愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 JR 名古屋タカシマヤ B1F ☎052-566-1101（営業時間10時～20時/不定休）
《公式オンラインショッピングサイト》	<a href="http://www.sadaharuaoki.co.jp/">http://www.sadaharuaoki.co.jp/</a>

## ■サダハルアオキとは

### Sadaharu AOKI（青木 定治）

パリを拠点に活躍、いま世界で最も注目されているパティシエの一人。現在パリに 5 店舗、日本に 5 店舗を構える。「お菓子を通して人を喜ばせること」を信条としている。



#### 経歴

- 1968年 東京都生まれ
- 1989年 単身渡仏、名店「ジャン・ミエ」などでキャリアを重ねる。
- 1995年 シャルルブルースト杯味覚部門で優勝。
- 2001年 パリ6区サンジェルマンに念願の第1号店舗「pâtisserie Sadaharu AOKI paris」を開店。
- 2007年 世界最高峰の菓子職人組織「ルレ・デセール」のフランスメンバーとなる。
- 2011年 フランス最優秀パティシエ受賞、農林水産省料理マスター受賞、パリ市庁賞を受賞。
- 2012年 フランストップ5ショコラティエ、トップ10パティシエに選出される。
- New** 2017年 フランスのショコラ愛好会の品評会にて、4年連続で最高位である「LES INCONTOURNABLE (= 欠かすことのできないショコラティエ)」を受賞。これにより、最高位受賞は4年連続となる。